ply their Wars. This probably has occasioned the depopulated State of *North America* at the Arrival of the *Europeans*, who by introducing the Vices and Distempers of the old World, have greatly contributed even to extinguish the Race of these Savages, who it is generally believ'd were at first four, if not six times as numerous as they now are.

I shall now conclude my Account of the *Indians*, in which I might have been more prolix, but I chose rather to confine myself to what I learn'd by a personal Knowledge of them; and as Natural History is the Subject of this Book, I conceive it impertinent to relate tedious Narratives of Religious Ceremonies, Burials, Marriages, &c. which are too often the Product of Invention, or Credulity in the Relater. *Indians* being so reserv'd and avers'd to reveal their secret Mysteries to *Europeans*, that the Relations of the most inquisitive can be but little depended on.

Of the AGRICULTURE *of* Carolina.

THE Lands of *America* from a Series of Years have accummulated such a Coat of prolifick Soil that Tillage is in a manner useless. So soon as the Fertility of a Field is exhausted by repeated Crops, they take down the Fence which inclosed it, and let it lie as useless; this Fence is removed to another fresh Piece of Land, some of which yields them plentiful Crops twenty Years successively without Respite, or any other Tillage than with an Hough, to raise the Earth where the Grain is drop'd. At a Planter's entering on fresh Land, he is necessitated first to clear it of a vast Burden of large Trees and Under-wood; so much of which as is moveable is piled in Heaps, and burned, the Trunks being left to rot, which is usually effected in six or eight Years; in the mean time *Maiz*, *Rice*, &c. is sown between the prostrate Trees.

The Fields are bounded by wooden Fences, which are usually made of Pine split into Rails of about 12 or 14 Feet long; the frequent removing of these Fences to fresh Land, and the Necessity of speedy erecting them are partly the Reasons why Hedges are not hitherto made Use of, besides the Facility of making wooden Fences in a Country abounding in Trees.

De l'AGRICULTURE de la *Caroline*.

*LES terres d'*Amérique *se sont couvertes d'une si grande quantité de terroir prolifique, qui s'y est accumulé pendant une longue suite d'années, qu'à l'aide de cet engrais, la culture y est en quelque sorte inutile. Dès que la fertilité d'un champ est épuisée par le grand nombre de récoltes consécutives, on en ôte les clôtures qui l'environnoient, & on le laisse là, comme étant devenu inutile. On transporte ces clôtures sur des pièces de terres toutes fraiches, dont quelques unes fournissent des récoltes abondantes pendant vingt ans consécutifs, sans se reposer & sans autre culture que celle de soulever la terre avec la houe dans les endroits où l'on a semé. Lorsqu'un planteur entre en possession d'une nouvelle terre; il est obligé de commencer par la débarasser d'une quantité considérable de grands arbres & de bois taillis. Tout ce qu'on en peut transporter est mis en tas, & brûlé; & on en laisse pourrir les troncs sur la terre, ce qui d'ordinaire arrive en sept ou huit ans; pendant lequel tems on seme du Maïz, du Ris, &c. entre les arbres abbatus.*

Les champs sont entourés de barrières de bois, qui sont faites ordinairement de bois de pin fendu en barreaux de 12, à 14 pieds de long. Le transport fréquent de ces barrières d'un lieu en un autre, & la nécessité de les remettre promptement sur pié, font en partie la raison pourquoi on n'a pas jusqu'ici fait usage des hayes, sans compter la facilité de faire des barrières de bois dans un païs où il y a des arbres en abondance.

Frumentum Indicum. Maiz *dictum.*

Of the Grain Pulse, Roots, Fruit and Herbage, with their Cultivation.

Indian Corn.

THIS is the Native Grain of *America*, from whence other Parts of the World were at first supplyed: It agrees with all Climates from the Equinoctial to the Latitude of 45. Yet the Climate which best agrees with it, and produces the fairest and largest Corn, is that between the Degrees of 30 and 40. Of this Grain there are reckoned two Sorts, differing in Stature, largeness of the Spike and Grain, and different Time of ripening, besides accidental Variety in the Colours of the Grain. The largest is cultivated in *Virginia* and *Carolina*. It is usually planted in *April*, and the largest ripeneth not 'till *October*, and is frequently left standing in the Field 'till *December* before it is gather'd in: The smaller Grain opening in half the Time of the large recommends it to the *Indians*, who according to their Custom do not provide Corn for the whole Winter; this by its quick ripening affords them early Food, and is therefore by them most propagated: This Kind is also cultivated in *New England*, where Heat is defficient for ripening the larger Kind, and it is also propagated in *Languedoc*, and in some Parts of *Italy*, and in kindly Summers will come to Maturity in *England*, as I myself have experienced. The large Kind grows usually nine or ten Feet high, and sometimes in strong Land, to the Height of fourteen Feet. The smaller Sort grows commonly five or six Feet high. In planting this Corn, six or eight Grains are drop'd in the Circumference of about thirty Inches, and covered with a Hough: When it appears some Inches above Ground, the Supernumeraries, if any, are pulled up, and three left in a Triangle to grow, they are also weeded, and Earth raised about them with a Hough, which being repeated three or four Times in the Summer, raises a Hill about them. After the Corn is come up some small Height, there are drop'd into every Hill two or three Beans called *Bonavis*, which as they shoot up are supported by the Stalks of the Corn, and are ripe and gathered before the Corn. These Hills of Corn are at the Distance of about four Feet or under, regularly planted in Lines or quincunx Order: In *June* the Plants are suckered, *i. e.* stripping off the superfluous Shoots. In *August* they are topped, and their

Des grains, légumes, racines, fruits, & herbages, & de leur culture.

Blé d'*Inde*.

CE grain est naturel à l'Amérique, *qui en a fourni d'abord aux autres parties. Il s'accommode de tous les climats, depuis la ligne équinoxiale jusqu'au 45me degré de latitude. Cependant, le climat qui lui convient le mieux, & qui produit le froment le plus gros & le plus beau, est entre le 30me & le 40me degré. On distingue deux espèces de ce blé, qui different pour la hauteur, pour la grosseur de l'épi & du grain, & pour le tems de leur maturité, sans compter quelques différences accidentelles dans la couleur du grain. On cultive le plus gros en* Virginie *&* en Caroline. *On le plante d'ordinaire en* Avril, *& le plus gros ne meurit qu'en* Octobre, *& on le laisse souvent de bout dans le champ jusqu'en* Décembre *avant de le recueillir. Comme le plus petit grain meurit dans la moitié du tems du plus gros, les* Indiens *en font cas, parceque leur coutume étant de ne pas se pourvoir de blé pour tout l'hiver, celui-cy, par sa prompte maturité, leur fournit bientôt la nourriture dont ils ont besoin, & est plus cultivé par eux qu'aucun autre. Cette même espèce est aussi cultivée dans la nouvelle* Angleterre, *où l'on manque du degré de chaleur nécessaire pour meurir l'espece la plus grosse. On en fait venir pareillement en* Languedoc, *& dans quelques endroits d'*Italie; *& quand les étés sont chauds en* Angleterre, *il y vient à maturité, comme j'en ai moi-même fait l'expérience. La grosse espèce croît ordinairement jusqu'à la hauteur de neuf à dix pieds, & est quelquefois de quatorze pieds de haut dans les terres fortes. La plus petite espèce croît ordinairement de cinq à six pieds de haut. Quand on plante ce blé, on en met six, sept, ou huit grains, dans un circuit d'environ trente pouces, & on le couvre avec une houë. Lorsqu'il est de quelques pouces hors de terre, on arrache les jets surnuméraires, s'il s'en trouve, & on n'en laisse croître que trois qui sont en triangle; on en arrache aussi les mauvaises herbes, & on éleve la terre autour avec une houë: Cette dernière opération répétée quatre fois pendant l'été forme une petite éminence tout à l'entour. Lorsque le blé est parvenu à quelque hauteur, on seme dans chaque éminence deux ou trois plantes de haricots, qu'on appelle* Bonavis, *& qui, à mesure qu'elles sortent de la terre, sont soutenues par les tiges du blé, elles meurissent & se recueillent avant lui. Ces éminences de froment*

their Blades stripped off, and tied in small Bundles for Winter Provender for Horses and Cattle. About the same time the Spikes or Ears of Corn, that grow erect naturally, are bent down to prevent Wet entering the Husk that covers the Grain, and preserves it from rotting. In *October*, which is the usual Harvest Month, the Spikes of Corn with their Husks are cut off from the Stalks, and housed, and in that Condition is preserved till it is wanted for Use. It is then taken out of the Husk, and the Grain separated from the *Placenta* or Core. Then it is made Saleable, or fit for Use. This Grain, in *Virginia* or *Carolina*, is of no general Use, and is eat not only by the Negro Slaves, but by the Generality of white People. Its easy Culture, great Increase, and above all its strong Nourishment, adapts it to the Use of these Countries as the properest Food for Negro Slaves, some of which, at a Time when, by the Scarcity of this Grain, they were obliged to eat Wheat, found themselves so weak that they begged of their Master to allow them *Indian* Corn again, or they could not work. This was told me by the Hon. Col. *Tyrd* of *Virginia*, whose Slaves they were, adding, that he found it his Intereſt to comply with their Requeſt.

It is prepared various Ways, though but three principally; the first is baking it in little round Loaves, which is heavy, though very sweet and pleasant, while it is new. This is called *Pone*.

The second is called *Mush*, and is made of the Meal, in the Manner of Hasty-Pudding; this is eat by the *Negroes* with Cider, Hog's-lard, or Molasses.

The third Preparation is *Homony*, which is the Grain boiled whole, with a Mixture of *Bonavis*, till they are tender, which requires eight or ten Hours; to this *Homony* is usually added Milk or Butter, and is generally more in Esteem than any other Preparation of this Grain. The Spikes of this Corn, before they become hard, are the principal Food of the *Indians* during three Summer Months; they roast them in the Embers, or before a Fire, and eat the Grains whole. The *Indians* prepare this Grain for their long Marches by parching and beating it to Powder, this they carry in Bags, and is always ready, only mixing with it a little Water at the next Spring.

froment sont plantées régulièrement & environ à quatre pieds de distance l'une de l'autre, en ligne droite ou en échiquier. Dans le mois de Juin *on émonde les tiges, c'est à dire, qu'on en ôte les rejetons superflus. En* Août *on les étête, on en dépouille les tiges, & on les lie par petits paquets, qu'on garde pour servir en hiver de nourriture aux Chevaux & aux bestiaux. Environ dans le même tems, on courbe vers la terre les épis, qu'naturellement droits, afin d'empêcher l'humidité d'entrer dans la coëffe qui couvre le grain & en previent la pourriture. En* Octobre, *tems ordinaire de la moisson, on coupe les épis du haut de leurs tiges, on les engrange en suite, & on les garde en cet état jusqu'à ce qu'on en ait besoin. Lorsqu'on en veut faire usage, on le tire de la coëffe, & on detache le grain du* Placenta. *On peut alors le vendre ou s'en servir. Ce grain est de l'usage le plus général en* Virginie *&* en Caroline *& il sert la nourriture non-seulement aux esclaves negres, mais encore à tous les peuples blancs. La facilité de le cultiver, sa grande multiplication, mais plus que tout cela, la force de cette nourriture, la rendent d'une utilité particulière à ces païs, où elle est la plus propre pour les esclaves négres. Quelques uns de ces derniers ayant été obligés de manger du pain de froment dans un tems où ce grain avoit manqué, se sentirent si affoiblis de ce changement qu'ils prierent leur maître de leur redonner du bled d'*Inde, *sans lequel ils ne pouvoient travailler. Je tiens ce fait de Monsieur le Colonel Byrd habitant de* Virginie, *dont ces gens étoient les esclaves, & qui me dit de plus, qu'il avoit trouvé son compte à leur accorder ce qu'ils demandoient.*

On l'employe de plusieurs manières: mais il n'y en a que trois principales. La première consiste à en faire de petits pains ronds. Ce pain est pesant & serré, mais d'un goût très agreable quand il est frais. On l'appelle Pone.

La seconde préparation s'appelle Mush, *& se fait avec la farine comme on fait la bouillie. Les negres la mangent avec du cidre, du lain doux, ou de la melasse.*

La troisième préparation s'appelle Homony. *Elle consiste à faire bouillir les grains entiers avec du* Bonavis, *jusqu'à ce qu'ils soient tendres, ce qui demande huit ou dix heures de tems. On ajoute ordinairement à ce* Homony *du lait ou du beurre, & il est généralement plus estimé qu'aucune autre préparation du bled d'*Inde. *Avant que les épis en soient durcis, ils sont la principale nourriture des Indiens pendant trois mois de l'été, on les rôtit sous la cendre chaude ou devant le feu, & on en mange les grains entiers. Quand les* Indiens *ont de longues marches à faire, ils les rôtissent, le battent pour les réduire en poudre. Ils portent cette poudre, dans des sacs, & elle est toûjours prête pour leur usage, pusqu'ils ne font que la mesler avec un peu d'eau à la première source qu'ils rencontrent.*

O R I Z A.

Rice.

THIS beneficial Grain was first planted in *Carolina*, about the Year 1688, by Sir *Nathaniel Johnson*, then Governor of that Province, but it being a small unprofitable Kind little Progress was made in its Increase. In the Year 1696 a Ship touched there from *Madagascar* by Accident, and brought from thence about Half a Bushel of a much fairer and larger Kind, from which small Stock it is increased as at present.

The first Kind is bearded, is a small Grain, and requires to grow wholly in Water. The other is larger, and brighter, of a greater Increase, and will grow both in wet and tolerable dry Land. Besides these two Kinds, there are none in *Carolina* materially different, except small Changes occasioned by different Soils, or Degeneracy by successive sowing one Kind in the same Land, which will cause it to turn red.

In *March* and *April* it is sown in shallow Trenches made by the Hough, and good Crops have been made without any further Culture than dropping the Seeds on the bare Ground and covering it with Earth, or in little Holes made to receive it without any further Management. It agrees best with a rich and moist Soil, which is usually two Feet under Water, at least two Months in the Year. It requires several Weedings till it is upward of two Feet high, not only with a Hough, but with the Assistance of Fingers. About the middle of *September* it is cut down and housed, or made into Stacks till it is thresh'd, with Flails, or trod out by Horses or Cattle; then to get off the outer Coat or Husk, they use a Hand-Mill, yet there remains an inner Film which clouds the Brightness of the Grain, to get off which it is beat in large wooden Mortars, and Pestles of the same, by *Negro* Slaves, which is very laborious and tedious. But as the late Governor *Johnson* (as he told me) had procured from *Spain* a Machine which facilitates the Work with more Expedition, the Trouble and Expence ('tis hoped) will be much mitigated by his Example.

le Ris.

CE grain bienfaisant fut planté pour la première fois dans la Caroline, *vers l'an* 1688, *par Mons. le chevalier* Johnson *alors gouverneur de ce païs là, mais comme il n'étoit que d'une espèce petite & peu profitable, on ne le multiplia pas beaucoup. En* 1696, *un vaisseau qui venoit de* Madagascar, *y aborda par accident, & y apporta de cette isle environ un demi boisseau de ris, d'une espèce beaucoup plus grosse & plus belle; & c'est de cette petite provision qu'il s'y est multiplié comme nous le voyons aujourd'hui.*

La première espèce de ris est barbuë, le grain en est petit, & ne croît que dans l'eau. Le ris de la seconde espèce est plus gros, plus clair, & multiplie d'avantage. Il croît & dans l'eau, & dans des terres assez sèches. Il n'y a à la Caroline *que ces deux espèces de ris qui soient essentiellement différentes. Il y arrive seulement quelques petits changemens qui proviennent des différents terroirs, ou bien ils dégénerent lorsqu'on seme continuellement la même espèce de ris dans la même terre; ce qui fait enfin rougir le ris.*

On le seme en Mars *&* en Avril, *dans des sillons peu profonds faits avec la houë; & on en a vu de grandes récoltes sans autre culture, que celle de semer la graine sur le champ tout nud, & de la couvrir de terre; ou de la jetter, sans autre soin, dans de petits trous faits pour la recevoir. De tous les terroirs, celui dont le ris s'accommode le mieux, c'est le terroir gras & humide, qui d'ordinaire est deux pieds dessous l'eau, au moins pendant deux mois de l'année. Il faut le sarcler plusieurs fois, non-seulement avec la houë, mais même avec la main, jusqu'à ce qu'il ait plus de deux pieds de haut. Vers la mi-*Septembre, *on le coupe & on le serre; ou bien on le met en monceaux, jusqu'à ce qu'on le batte avec le fleau, ou qu'on le fasse sortir en le faisant fouler au pieds par les chevaux & les bestiaux. On se sert d'un moulin à bras pour en ôter la bourse ou peau extérieure. Il y demeure cependant encore une peau déliée intérieure, qui ternit le brillant du grain. Pour en ôter cette saleté, on le bat dans de grands mortiers de bois, & avec des pilons de même matière. Les esclaves negres font cet ouvrage qui est très ennuyeux & très fatiguant. Mais, le dernier gouverneur nommé* Johnson, *ayant fait venir d'*Espagne *une machine qui facilite & hâte considérablement cette opération, comme il me l'a dit lui-même, il faut espérer que les autres tâcheront à l'imiter, le travail & la dépense en diminueront beaucoup.*